

VORSPEISE

Grießklößchen in Rinderbrühe A, C, G, L, 8	5,80
Kleiner Salatteller mit Sprossen und gekochtem Ei C, M, P, 8	5,80

HAUPTGANG

Große Salatplatte mit Putenbruststreifen und knusprigem Baguette A, C, M, P, 8	14,80
Schweinefiletmedaillons  mit Calvadossoße, Gemüse und Kroketten G, L, 8	19,80
Geschnetzeltes „Züricher Art“  mit krossen Rösti A, C, G, L, 8	18,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-Frites und Preiselbeeren A, C, L, 8	21,80
Puten Cordon Bleu mit Pommes-Frites A, C, L, 8	17,80
Kross gebratenes Zanderfilet in Zitronensoße mit Gemüse und Petersilienkartoffeln D, G, L, 8	21,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit zweierlei Zwiebeln, Bratensoße und geschabten Spätzle vom Brett A, C, L, 8	24,80
Züfle-Teller zarte Filetmedaillons von Rind & Schwein mit gebratenen Champignons, Gemüse und Kroketten an Pfefferrahmsoße A, C, G, L, 8	25,80

VEGETARISCH

Große Salatplatte mit gebratenen Pilzen und knusprigem Baguette A, C, M, P, 8	13,80
Käsespätzle  mit Zwiebeln und Salatbouquet A, C, G, M, 8	13,80

DESSERT

Hausgemachte Apfelküchle  mit Vanilleeis und Sahne C, G, 8	7,80
Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren C, G, 8	7,80
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne C, G, 8	6,80

Da wir großen Wert auf frische, saisonale und nachhaltige Produkte legen,
passen wir unsere Speisekarte regelmäßig der Saison
und der Verfügbarkeit der Lebensmittel an.